MULAI
MEMBUAT YOGHURT
TUANG 1000 ML SUSU SEGAR KE DALAM PANCI
PANASKAN DENGAN API KECIL
BELUM
SUHU MENCAPAI 85 D. CELSIUS
SUDAH
TUANG KE DALAM WADAH
DINGINKAN
BELUM
SUHU MENCAPAI 43 D.CELSIUS
TUANG PLAIN YOGHURT
ADUK RATA
PINDAHKAN KE DALAM WADAH
TUTUP RAPAT
DIAMKAN SELAMA 7 JAM ATAU LEBIH
PINDAHKAN KEDALAM LEMARI ES SELAMA BEBERAPA JAM
YOGHURT SELESAI DIBUAT DAN SIAP DIKONSUMSI
1
1
UJIAN PRAKTEK
VIDEO PEMBUATAN BAHASA INGGRIS
MAKALAH BASA SUNDA
YOGHURT DISAJIKAN
TEKS PROSEDUR B.INDO
PENILAIAN
SELESAI

MULAI
MEMBUAT YOGHURT
TUANG 1000 ML SUSU SEGAR KE DALAM PANCI
PANASKAN DENGAN API KECIL
BELUM
SUHU MENCAPAI 85 D. CELSIUS
SUDAH
TUANG KE DALAM WADAH
DINGINKAN
BELUM
SUHU MENCAPAI 43 D.CELSIUS
TUANG PLAIN YOGHURT
ADUK RATA
PINDAHKAN KE DALAM WADAH
TUTUP RAPAT
DIAMKAN SELAMA 7 JAM ATAU LEBIH
PINDAHKAN KEDALAM LEMARI ES SELAMA BEBERAPA JAM
YOGHURT SELESAI DIBUAT DAN SIAP DIKONSUMSI
SELESAI